



# LA JOYA

GRAN RESERVA

En Marchihue, terroir de singulares características, la presencia del viento marino refresca nuestros viñedos, dándoles un carácter único e inigualable. Éste es el origen de esta verdadera Joya, impregnada de nuestra pasión por la excelencia.

Cepa	: Syrah
Año	: 2019
DO	: Colchagua / Marchihue / Campo El Chequén.
Viñedo	: Viñedo de 20 años, a 30 kms de la costa. Plantas de selección masal, pie franco y en espalderas. Riego tecnificado. Plantas que naturalmente no generan gran masa vegetativa.
Clima	: Clima de tipo mediterráneo con influencia costera, con temperaturas que oscilan entre los 8° y 12° en invierno y 18° y 29° en verano. 500 mm de lluvia anual.
Tipo de Suelo	: Ubicado en sectores poniente del campo. Suelos geológicos, donde el granito y cuarzo de la roca madre se mezclan con una adecuada de arcilla.
Cosecha	: Cosecha manual con despalillado en campo, a partir de la cuarta semana de Marzo.
Fermentación	: Fermentación tradicional en acero, levadura seleccionada, bajo remontajes alta aireación, sin madera, microoxigenación en FML.
Crianza	: 25% barrica de 3er a 4to, 6 meses.
Alcohol (%)	: 14,2
pH	: 3,76
Acidez (g/l)	: 5,06
Azúcar (g/l)	: 2,64
Notas de Cata	: Nuestro Syrah es de un color rojo con tonos violáceos, brillante y limpio, de cuerpo medio, se presenta con una nariz madura, marcada por fruta negra madura como moras, ciruela y bayas, notas sutiles de cuero, piel animal y tostado, aportadas por su paso por barrica, en boca tiene una rica acidez, amplio y de taninos firmes y estructurados, lo que le da un final más persistente y elegante.
Maridaje	: La Joya Gran Reserva Syrah acompaña muy bien un lechón al palo, cordero a la parrilla, charcutería en general y quesos maduros.
Temperatura de Servicio	: Otoño/Invierno: 16°C. Primavera/Verano: 13°C.



**BISQUERTT**

Family Vineyards